

XXVII JULIOL · 2001

ESCOLA D'ESTIU DE SECUNDÀRIA

COL·LEGI OFICIAL DE DOCTORS
I LLICENCIATS EN FILOSOFIA I LLETRES
I EN CIÈNCIES DE CATALUNYA



COL·LEGI OFICIAL DE DOCTORS
I LLICENCIATS EN FILOSOFIA I LLETRES
I EN CIÈNCIES DE CATALUNYA



Generalitat de Catalunya
Departament
d'Ensenyament

Objectius:

Donar a conèixer els orígens i l'antiguitat dels plats més usuals de la nostra cuina, la qual cosa vol dir conèixer la història de l'alimentació a les terres catalanes i a la civilització mediterrània de la qual formen part. Això és interessant tant pel contingut històric com per desfer falses idees sobre l'antiguitat d'alguns plats; tindrem la sorpresa de descobrir que molts dels que creiem que són obra de la recent cuina de creació més agosarada, són receptes que tenen almenys dos mil anys, la qual cosa ens mostra que hi ha un lligam ininterromput amb els orígens clàssics.

Contingut:

- Les arrels clàssiques de la cuina catalana.
- La tradició culinària medieval a la gastronomia catalana moderna.
- La cuina renaixentista i la seva pervivència en el receptari català.
- L'assimilació dels nous productes americans i el seu paper en la cuina catalana fins als nostres dies.
- L'aportació del barroc a la pastisseria catalana contemporània.
- La tradició culinària comuna als Països Catalans. Similituds i paral·lelismes del seu receptari.
- Presència de la tradició culinària històrica en el receptari dels creatius gastronòmics.

PROFESSORAT: Anna Pujol, Antoni Riera, Salvador Claramunt, M. Àngels Pérez, Josep Vila, Jaume Fàbrega, Toni Massanès.

COORDINACIÓ: Anna Pujol.

DIES: del 2 al 13 de juliol.

HORARI: de 12 h a 15 h. Total: 30 hores.